



# ASSEFA

Assefa Milano ti invita a partecipare alla

## **Cena Indiana**

che si terrà in uno dei più eleganti ristoranti indiani della città

# Sarla Indian Restaurant



Via Stampa,4 (traversa via Olmetto) Milano

**Giovedì 14 Aprile 2016 alle ore 20.00**

**Quota di partecipazione 30 euro  
(l'importo comprende una piccola quota per i progetti Assefa)**

Iniziativa per promuovere le attività di ASSEFA e sostenere il progetto

## “TANDIKUDI”



Poiché I posti sono limitati

Vi preghiamo di confermare partecipazione possibilmente entro il 7 aprile al numero 338 7175319 oppure inviando una mail a [assefamilano@libero.it](mailto:assefamilano@libero.it)

Vi attendiamo numerosi e Vi preghiamo di comunicarci per tempo eventuali esigenze particolari (vegetariani, intolleranze, ecc)

# MENU

Calice di Spumante Tenr Brut con o senza succo di frutta e per chi non beve alcolici solo succo di frutti rossi.Verrà consumato in piedi per poter interagire.

## **Papad**

croccanti schiacciatine di legumi

## **Tre salse indiane**

mango, tamarindo, yogurt e menta

## **Antipasti**

assortiti della casa fettine di pollo alla Tandori

## **Cheese Naan**

pane soffice ripieno di formaggio ed altri tipi di naan

## **Curry**

### **Murg Makhani**

bocconcini di pollo tandoori scaldati a fuoco lento in salsa delicata a base di pomodoro, anacardi, peperoncino del Kashmir, cipolle, zenzero e spezie

### **Loki Dal**

lenticchie indiane con pezzettini di zucca bianca e leggera. Il "loki" contiene fibre morbide

### **Malai Kofta**

gnocchi di formaggio fresco, patate e anacardi in una salsa delicatatamente speziata

## **Riso**

### **Sada Chawal**

riso basmati cotto al vapore

### **Vegetable Handi Biryani**

riso basmati con verdure miste cotto al vapore nell'handi, sorta di paiolo ermetico tipico indiano

## **Dolce**

### **Mango o Pista Kulfi**

tradizionale gelato indiano al gusto di mango o pistacchio

**Bevande**Acqua gasata San pellegrino e minerale naturale

Caffe' o Te'